



L O R E N Z I N I 

R I S T O R A N T E & B A R S



Schaumweine & Champagner	10 cl	75 cl
--------------------------	-------	-------

Valdobbiadene Prosecco superiore docg, extra dry Col de' Salici Veneto, Italia	9	61
Vigna Senza Nome – Moscato d'Asti docg Braida Piemonte, Italia	8.5	54
Champagne brut Thiénot Champagne, France	15	99
Cuvée Royale – Marchese Antinori Franciacorta docg – Tenuta Montenisa Lombardia, Italia	11.5	74

Weissweine	10 cl	75 cl
------------	-------	-------

Neuchâtel blanc aoc Domaine du Château Vaumarcus Neuchâtel, Suisse	7	47
Roero Arneis docg Bruno Giacosa Piemonte, Italia	11	75
Chardonnay Alto Adige doc Alois Lageder Alto Adige, Italia	7.5	52
Masiano Pinot grigio e Verduzze delle Venezie igt Masi Agricola Veneto, Italia	7	49
Gemella – Toscana igt Bindella – Tenuta Vallocaia Toscana, Italia	8	54



Roséwein	10 cl	75 cl
Regaleali Le Rose – Terre Siciliane igt Tasca – Tenuta Regaleali Sicilia, Italia	6.5	45
Gemella rosato – Toscana igt Bindella – Tenuta Vallocaia Toscana, Italia	8	54
Rotweine	10 cl	75 cl
Biasca Premium – Merlot del Ticino doc Gialdi Vini Ticino, Svizzera	9	64
Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella classico docg, Riserva Masi Agricola Veneto, Italia	15.5	108
Il Bruciato – Bolgheri doc Antinori – Tenuta Guado al Tasso Toscana, Italia	9.5	64
Bindella – Vino Nobile di Montepulciano docg Bindella – Tenuta Vallocaia Toscana, Italia	9	62
Montebruna – Barbera d’Asti docg Braida Piemonte, Italia	8.5	58
Donna Marzia Primitivo – Puglia igr Conti Zecca Puglia, Italia	6.5	45
Cannonau di Sardegna doc, Riserva Sella & Mosca Sardegna, Italia	7.5	52



Apéro		4 cl
<hr/>		
Lillet vive		12
Porto Tonic (Rot oder Weiss)		12
San Bitter / Crodino Spritz (alkoholfrei)		9

Bier vom Fass

Gurten Bärengold	30 cl	4.9
Amber	30 cl	5.2
Grimbergen	25 cl	5.2

Bier Flaschen

Carlsberg	33 cl	7
San Miguel	33 cl	7
Peroni	33 cl	7
Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	5

Aperitif & Bitter

	Vol.-%	4 cl
<hr/>		
Cinzano bianco, rosso	16 °	8
Campari	23 °	8
Cynar	16.5 °	8
Pastis 51	45 °	8
Ramazotti	30 °	8
Averna	29 °	8
Fernet Branca	39 °	8
Amaro Montenegro	23 °	10

Sherry & Portwein

	Vol.-%	5 cl
<hr/>		
Tio Pepe D.O. Sherry	15 °	8
Porto Sandeman rot	19.5 °	8
Porto Sandeman weiss	19.5 °	8



Mineral & Soft Drinks

San Pellegrino, Acqua Panna	100 cl	10
	50 cl	5.8
Henniez légère	33 cl	5
Coca-Cola, Light, Zero	33 cl	5
Schwepes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5
Rivella Rot / Blau	33 cl	5
Ramseier Süssmost	33 cl	5
Eistee (offen)	30 cl	5
Citro (offen)	25 cl	4
Apfelschorle (offen)	25 cl	4
Crodino	17 cl	5
Sanbittèr	10 cl	5
Chinotto	20 cl	5
Fever Tree Tonic, Gingerbeer, Cucumber, Aromatica, Mediterranean	20 cl	6

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	7
Tomatensaft	20 cl	5.5
Aprikosensaft	20 cl	5.5
Ananassaft	20 cl	5.5
Grapefruitsaft	20 cl	5.5

Mocktails

Lemon Grove	13
Seedlip Grove 42, Lemongrass-Sirup, Zitronensaft, Soda	
Light & Breezy	12
Seedlip Grove 42, Gingerbier, Limetten	
Garden Sour	13
Seedlip Garden, Apfel- und Zitronensaft, Rosmarin, Eiweiss	
Virgin Mojito	11
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze	
Ipanema	11
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	



Cocktails

Negroni Vermouth rosso, Campari, Gin, Orangenschale	15
Negroni Sbagliato Vermouth rosso, Campari, Prosecco, Orangenschale	14
Manhattan Canadian Whisky oder Bourbon, Vermouth rosso, Angostura	15
Americano Campari, Vermouth rosso, Zitronen- und Orangenschale	14
Sours mit: Amaretto, Whiskey, Vodka, Campari oder Apérol	15
New York Sour Bourbon, Zucker, Zitronensaft, Rotwein	16
Gin Fizz Gin, Maraschino Likör, Zitronensaft, Zucker, Soda	16
Gin Basil Smash Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zucker	16
Old Fashioned Bourbon, Zucker, Angostura, Orangen- und Zitronenschale	15
Moscow Mule Vodka, Gingerbier, Limette, Minze	16
Espresso Martini Vodka, Kahlúa, Zuckersirup, Espresso	16
Mojito Rum, Zucker, Limette, Minze, Soda	16
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Pfeffer, Tabasco	15



Gin	Vol.%	4 cl
Beefeater (UK) Starkes Aroma von Wacholderbeeren und Zitrusfrüchten	47 °	11
Le Gin (F) Destillation aus Cidre, Aroma von Zitrusfrüchten, Apfel und Wacholder	42 °	16
Hendrick's (SCT) Der neue Klassiker, Aromen von Gurke und Rosenblättern sind erkennbar	41.4 °	15
Monkey 47 (D) 47 Botanicals, Wacholdernote, blumig und wenig Pfeffer	47 °	16
Gin Mare (E) hat den Dry Gin neu definiert, mit mediterranen Kräutern sehr weich und mild	42.7 °	15
Le Tribute (E) sehr ausgeprägt, erfrischende Note von Zitrusfrüchten	43 °	15
Sipsmith (UK) Sommerblume, sanft Wacholdernote und Zitruschale	41.5 °	16
Tanqueray Ten (UK) viermal destilliert, durch Zugabe von frischen Grapefruits, Orangen, und Limetten, weich und mild	43.2 °	16
Tanqueray London Dry Gin (UK) frisch und etwas erdig mit Wacholder, Koriander und Angelikawurzel. Langanhaltender und bitterer Abgang, etwas trocken.	47.3 °	14
Bombay Sapphire (UK) Wacholder, Pfeffernoten und Koriander begleiten zu einem eleganten Finale mit leichten Zitrusdüften	40 °	14
Kinobi (J) sehr floral, Destillat aus Reiswein, mit Botanicals wie Yuzu, Grüntee, Sanchopfeffer, sanfte Ingwernote	45.8 °	16
Citadelle (F) im Barrique gereift, Kräuterwürze, Blüten- und Wacholderduft	44 °	15
Ferdinand (D) mit frischen Rieslingtrauben destilliert, sehr mild, floral mit fruchtigen Nuancen	44 °	16
Matte Gin (CH) mit Berner Botanicals, Wacholder, Zimt, Zitruschalenote	42 °	15
Zusatzgetränke		
Fever Tree Tonic oder Softgetränke		4.5



Whisky	Vol.-%	4 cl
--------	--------	------

Bourbon

Johnnie Walker Red Label Aromatische Komplexität, Geschmack grüner Äpfel. Noten von Vanille, Rauch und Torf. Vollmundig mit langem Finale.	40°	12
Jack Daniel's Tennessee Whiskey gebrannter Toffee, Nusskaramell und Kompott aus überreifen Früchten	40°	14
Wild Turkey 18 Proof sehr leicht, hat einen sanften, abgerundeten Geschmack, angenehm süßer Nachklang	45°	15
Bulleit Rye Frontier Whiskey mit 95 % Roggen und 5 % gemälzter Gerste riecht nach Kirschen, Vanille, Leder und Tabak, am Gaumen überwiegt eine pikante Würze.	45°	16

Single Malt

Balvenie double wood 12 years riecht nach Nüssen und würzigem Malz, dazu Bananen, Vanille und Sherry, voller Körper. Weicher Nachklang	40°	17
Macallan fine oak 12 years riecht nach Malz, Marzipan, Toffee, schmeckt nach Orangenmarmelade, Milchschokolade, erdig. Würziger und fruchtiger Nachklang	40°	18
Glenmorangie 10 years riecht nach frischem Obst und Toffee, schmeckt sehr geschmeidig, nach Nüssen, Gewürzen und Vanillehonig. Fruchtiger Nachklang	40°	16
Benromach 10 years riecht nach Zitrusfrüchten, Malz und zartem Torfaroma, schmeckt blumig und rauchig. Süßer und rauchiger Nachklang	40°	16
Tallisker 10 years riecht nach Torf, braunem Zucker und ist sehr würzig, schmeckt voll und kräftig, malzig und pfeffrig. Langer Nachklang	45.8°	16
Lagavulin 16 years riecht nach Torf, Jod, Sherry und nach einem Hauch Rosinen. Langer, voller und würziger Nachklang	43°	16
Ardberg 10 years (nicht kalt filtriert) riecht nach Torf, Jod, intensiv aber weich, ein bisschen Phenol, schmeckt nach Torffeuer, Trockenobst und Süßholz. Langer, rauchiger Nachklang	46°	16



Brandy & Cognac	Vol.-%	2 cl
Torres 10	38 °	7.5
Torres 20, Hors d'Âge	40 °	9.5
Jaime I – «Reserva de la Familia»	38 °	12
Vecchia Romagna	37 °	8
Rémy Martin V.S.O.P.	40 °	10.5
Hennessy X.O.	40 °	16
Frapin X.O.	40 °	28

Rum	Vol.-%	4 cl
Havana Club 3 años	40 °	11
Pampero Blanco	37.5 °	13
Pampero Especial 7 años	40 °	13
Plantation X.O. 20th Anniversary	40 °	17
Zacapa 23 Gran Reserva	40 °	19
Zacapa X.O.	40 °	30

Tequila	Vol.-%	4 cl
Don Julio (weiss)	38 °	12
José Cuervo Especial (gold)	33 °	12

Vodka	Vol.-%	4 cl
Ketel One	40 °	13
Belvedere	40 °	15
Grey Goose	40 °	15
Absolut	40 °	12

Zusatzgetränke

Fever Tree Tonic oder Softgetränke	4.5
------------------------------------	-----



Grappe	Vol.-%	2 cl
--------	--------	------

Piemonte

Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone Braidà	44 °	12.5
---	------	------

Grappa di Barolo Bussia Prunotto	45 °	10
-------------------------------------	------	----

Friuli

Grappa Il Moscato – Monovitigno Nonino	41 °	8.5
---	------	-----

Grappa Fragolino – Cru Monovitigno Nonino	45 °	12
--	------	----

Grappa Antica Cuvée Riserva Barrique 8 Jahre Nonino	43 °	14
--	------	----

Toscana

Grappa Tignanello Antinori – Tenuta Tignanello	42 °	11
---	------	----

Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia	43 °	11
--	------	----

Grappa di Brunello Castello Banfi	45 °	9
--------------------------------------	------	---

Grappa Eligo dell'Ornellaia Ornellaia	42 °	13.5
--	------	------



Brände	Vol.-%	2 cl
La Vieille Prunne Matters Fine Liqueur	40 °	12
Mirabellen Weinbau Nussbaumer Aesch	41 °	12
Le Calvados Pays d'Auge Christian Drouin	40 °	9

Liqueur	Vol.-%	4 cl
Amaretto di Saronno	28 °	9
Sambuca	40 °	9
Baileys Irish Cream	17 °	9
Cointreau	40 °	9
Grand Marnier	40 °	11
Kahlúa	20 °	9



Kaffee & Milchgetränke

Espresso, Caffè	4.5
Doppelter Espresso	6
Schale	4.8
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5.5
Corretto Grappa	8
Carajillo (Corretto Brandy)	8
Heisse Schokolade, Ovomaltine	5
Heisse Milch	4

Tee (Sirocco) pro Tasse

Golden Assam – edle malzige Note	4.8
Ceylon Sunrise – kräftig, belebender English Breakfast	4.8
Japanese Sencha – erfrischend, intensiver Grüntee	4.8
Verbena – zitronig, erfrischender Verveinetee	4.8
Rooibos Tangerine – mild, fruchtiger Rooibostee	4.8
Camomile Orange Blossoms – mild, beruhigender Kamillentee	4.8
Moroccan Mint – erfrischend, belebender Minztee	4.8
Red Kiss – spritzig, fruchtiger Früchtetee	4.8
Ginger Lemon Dream – süss, scharfer Ingwer-Zitronentee	4.8
Jasmine Dragon Pearls – elegante, sinnlicher Jasmintee	4.8
Chai Latte	5.2

Speisen

Piatto misto	18.5	23
Zweierlei Salami, Parmesan und Oliven		

Von 11.30. bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr
servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte aus der Lorenzini-Speisekarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./723/05.22

